

O fogo nos une, o calor humano nos fortalece.



## PÃO GRAFITE

Feito com carvão ativado e fermentação natural por 24 horas, é assado no forno a 480 °C e finalizado na Parrilla. A base de nossos sanduíches. ↓

### #RIBS

Costelinha de porco defumada no Arquivo  
Molho barbecue  
Abacate grelhado  
Tomate, limão  
Coentro, sour cream  
Saladinha

**R\$22**

### KAFTA DE CORDEIRO

Na Parrilla  
Com coalhada seca  
Saladinha com hortelã  
Azeite de oliva  
Sementes de girassol

**R\$22**

### DA HORTA



Abobrinha, berinjela  
Cenoura, cogumelos  
Cebola, beterraba  
Hortelã, nata  
Gergelim e brotos

**R\$22**

O fogo nos une, o calor humano nos fortalece.



CARVÃO . CALOR . CARNE .  
CERVEJA . CASUAL . CRIATIVO .

## ENTRADAS

### ARQUIVO

DEFUMA

ASSA

GRELHA

Feito exclusivamente para o **C6**, o Arquivo é uma espécie de caixa vermelha com vários compartimentos que grelha, assa e defuma.



# FEITO COM O ARQUIVO

### BATATA FRITA E MAIONESE **C6**

Batata de verdade  
Finiha e com casca  
Tudo feito aqui!  
**R\$ 12**

### #BATATA DOCE ROXA

Marcada na Parrilla  
Finalizada no Arquivo  
Com açúcar mascavo  
Alecrim seco  
Alho assado  
Nata e flor de sal  
**R\$ 16**

### ÁRVORE DE CHIPS

Banana da terra  
Inhame  
Batata doce  
Mandioca  
**R\$ 19**

### #ASINHA DE FRANGO

Empanada e frita  
Crocante, agridoce e apimentada  
Com amendoim e gergelim torrados  
**R\$ 19**


### #BRISKET

Granito do peito bovino  
Hereford temperado com Dry Rub  
Defumado no Arquivo  
Acompanhado de Repolho roxo  
Picles de pepino Hortaliças  
Mostarda de butiá  
Maionese **C6**  
**R\$33**

### SALMÃO CURADO

Iogurte natural  
Mel orgânico  
Pão Grafite  
Umbu e brotos.  
**R\$ 24**

### SALADA DA CASA

Folhas e brotos   
Feijão manteiguinha  
Beterraba  
Cenoura mini  
Berinjela  
Tomate confitado  
Abobrinha grelhada  
Queijo pecorino  
Vinagre de cana-de-açúcar  
Azeite de oliva  
**R\$ 28**

O fogo nos une, o calor humano nos fortalece.



CARVÃO . CALOR . CARNE .  
CERVEJA . CASUAL . CRIATIVO .

## PURO AMASSO

**Smash** é um método clássico americano de fazer hambúrguer. Consiste em prensar o burger (moído na hora) na chapa, sem estar previamente moldado.

### GODZILLA BURGER

Smash Burger  
Pão de Forma com Ovo  
Escondido  
Queijo Colonial com Tomate,  
Bacon e Molho Hollandaise  
**R\$23**

### ONION BURGER

Burger Hereford 100g  
Queijo mãe natureza  
Cebola na Chapa  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$20**

### X-BACON

Burger Hereford 100g  
Bacon  
Queijo Mãe Natureza,  
Cebola na Chapa  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$22**

### RIBS BURGER

Burger Hereford 100g  
Cheddar  
Costelinha de Porco Defumada  
e Desfiada com Barbecue  
Abacate Grelhado  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$24**

### MÃE TERRA

Burger Vegetariano 100g  
Queijo Mãe Natureza  
Cebola caramelizada  
Alface e tomate chamuscado  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 28**

## NA PARRILLA

### N'CHEESE BURGER

Burger Hereford 170g  
Queijo Mãe Natureza  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 23**

É um cheese burger do nosso jeito, cortado ao meio e super crocante.

### P.O.C.

Burger Hereford 170g  
Ovo Poché, bacon  
Molho Hollandaise  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 29**

### CARBÓN

Burger Hereford 170g  
Queijo Colonial  
Bacon com redução  
de vinagre do colono  
Tomate chamuscado  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 26**

### BOLOVO

Burger Hereford e ovo caipira  
Salada de alface americana, bacon  
Maionese de páprica  
com mostarda  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 23**



### SAMPA

Burger Hereford 170g  
Cheddar, Bacon, picles  
Cebola roxa  
Alface e tomate  
Maionese C6  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 29**

### KOREA

Burger Hereford 170g  
saladinha pamuchin  
Molho gotchujang  
Kimchi, panceta  
Maionese japonesa  
Nosso Pão Artesanal  
**R\$ 29**

Funcionamos de seg. a sáb.das 11h às 22h

 c6burger  c6\_burger PROCON 154

# BURGERS